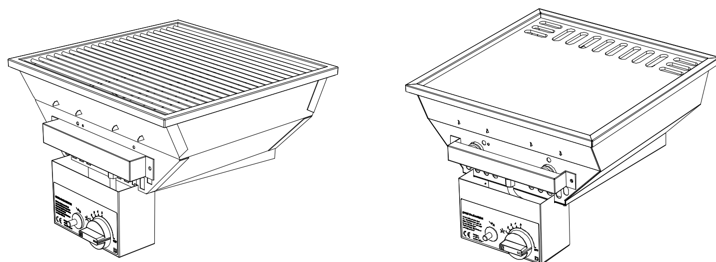
oneQ flame & plancha

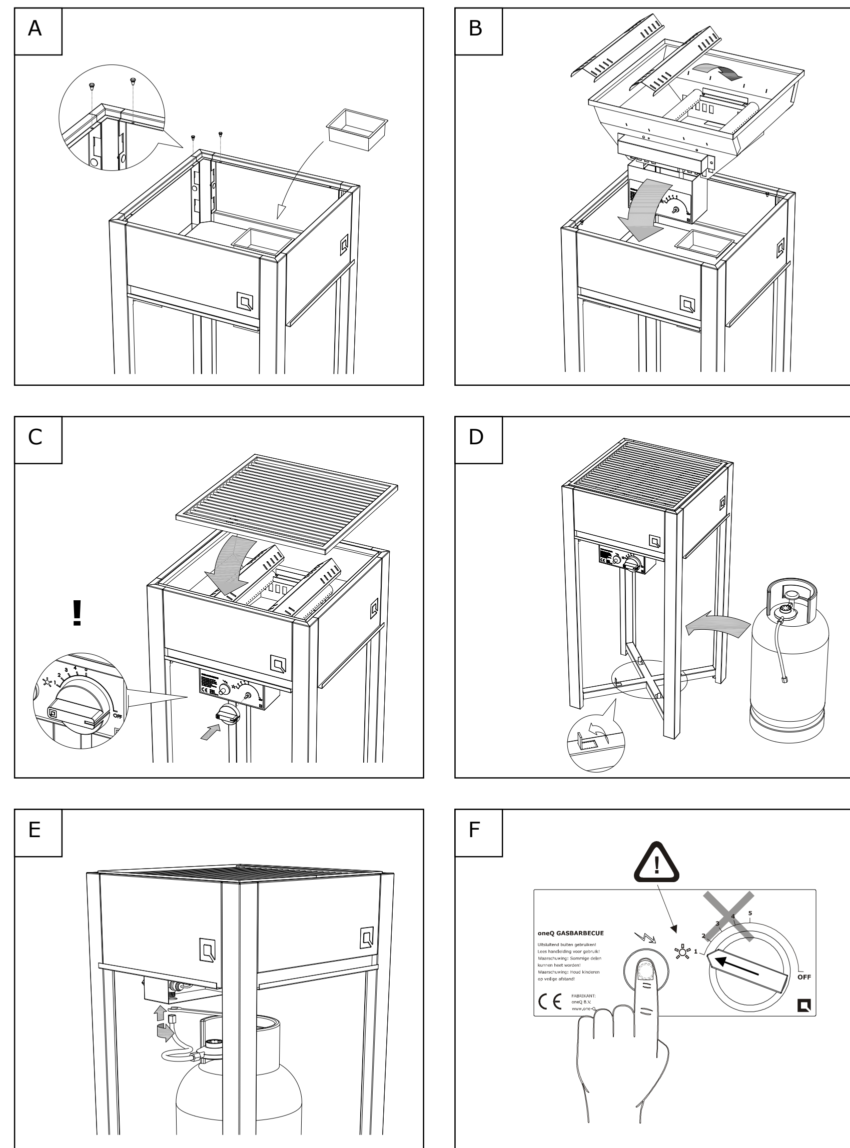


Gebruikershandleiding – **NL**
User manual – **EN**
Bedienungsanleitung – **DE**
Istruzioni l'uso – **IT**
Mode d'emploi - **FR**

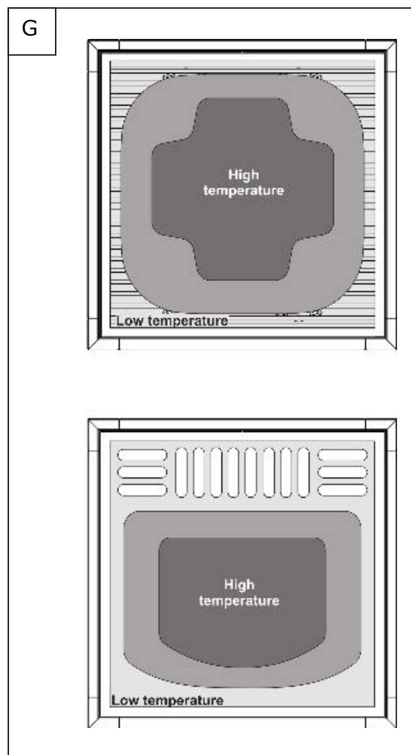


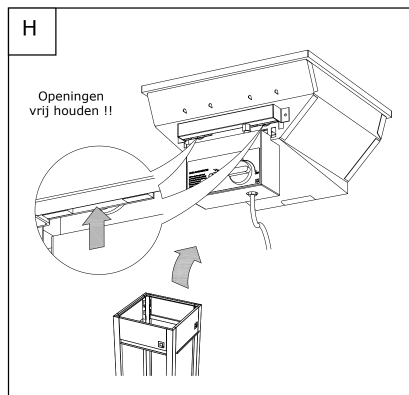
oneQ B.V. Nederland ®
www.one-q.com













NL



Introductie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw oneQ flame/plancha!
De oneQ is gemaakt om u jarenlang veel barbecueplezier te verschaffen. Aan het gebruiksgemak en de veiligheidsaspecten zijn de hoogste eisen gesteld.

De oneQ gasbrander heeft een uiterst schone verbranding en een optimale luchtdoorstroming. Voor de veiligheid is de brander voorzien van een thermokoppel. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt afgesloten zodra het vuur op een of andere manier toch mocht uitgaan. De brandercomponenten zijn gemaakt van hittebestendig roestvast staal en zijn optimaal bestand tegen corrosie.

Indien de barbecue op juiste wijze wordt gebruikt en onderhouden doet deze jaren lang veilig en betrouwbaar dienst. Neem deze handleiding vóór ingebruikname en installatie grondig door, zodat u op de hoogte bent van alle belangrijke aandachtspunten.

Bent u geïnteresseerd in nieuwe producten of uitbreiding van uw oneQ, bezoek dan de website www.one-q.com.

Veiligheidsmaatregelen en waarschuwingen



Deze barbecue werkt op ontvlambaar gas en veroorzaakt grote hitte. Het is daarom erg belangrijk dat u alle veiligheidsinstructies consequent opvolgt, om zo risico's, schade of ongelukken te voorkomen.

Het grillrooster, Teppan Yaki plaat, vlamverdelers, brander en deksel worden tijdens gebruik enorm heet. Bij aanraking kan dit leiden tot verbrandingen aan lichaam, kleding of andere gevoelige materialen. Ook na gebruik blijven deze onderdelen nog een tijd lang erg heet. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen zoals ovenwanten.

Zorg ervoor dat u brandveilige kleding draagt tijdens het barbecuen. Sommige synthetische materialen zijn erg brandgevoelig en dienen derhalve niet gedragen te worden. Draag geen losslingerende of opwaaiende kledingstukken die onverwacht vlam kunnen vatten.

Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis. Gebruik de barbecue nooit in afgesloten ruimtes zoals een garage, schuur of ander soort gebouw. Gebruik de barbecue niet in of op recreatieve voertuigen of boten.

Zorg voor een stevige vlakke ondergrond waar de barbecue stabiel en zo veel mogelijk waterpas op staat. Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt van de barbecue zitten, staan of spelen.

Dek de branderbak tijdens gebruik nooit af met bijvoorbeeld een plaat of folie. Dek ook nooit de luchtgaten in de branderbak af. Hierdoor zal er onvoldoende lucht doorstromen en vindt er een onzuivere verbranding van het gas plaats waardoor er giftige gassen zoals koolstofmonoxide (CO) vrij zullen komen. Indien u tijdens bereiden het eten wilt afdekken gebruikt u alleen het daarvoor geschikte (optionele) deksel, deze waarborgt de juiste luchtdoorstroming.

Gebruik de barbecue alleen voor het bakken of grillen van vlees, vis, gevogelte en groente. Overige producten zijn geheel voor eigen risico. Verhit geen ongeopende blikjes omdat hierdoor de opgebouwde druk kan leiden tot openbarsten ervan.

Vet is ontvlambaar. Laat heet vet eerst afkoelen voordat u het probeert te verwijderen.

Inspecteer de gasslang iedere keer voordat u de barbecue gebruikt. Zorg dat deze niet geknikt is. Als er sprake is van verregaande slijtage of beschadiging van de slang dient u deze te vervangen. Gebruik geen slang langer dan 1.50 meter. Raadpleeg de landelijk geldende normen, deze kunnen afwijken.

Houd de barbecue weg bij licht ontvlambare materialen.

Gebruik nooit een gedeukte of verroeste gasfles of een gasfles met een beschadigd ventiel. Bewaar gasflessen altijd rechtop (ook lege). Koop of huur een nieuwe gasfles altijd bij een geautoriseerd bedrijf zoals een campingspeciaalzaak.



Zorg dat er zich tijdens het wisselen van de fles geen ontstekingsbronnen in de buurt van de fles bevinden. Plaats de gasfles altijd op het daarvoor bestemde kruis tussen de daarvoor bestemde nokken.

Reinig de onderdelen wanneer deze goed zijn afgekoeld. Sommige schoonmaakmiddelen produceren een ongezonde damp of ontvlammen zelfs indien deze op een heet oppervlak worden gebruikt. Zorg ervoor dat de barbecue uit staat bij het schoonmaken.

Indien u een gaslek of gebrek aan de werking van de barbecue constateert, draait u de gaskraan dicht en gebruikt u de barbecue niet meer. Neem contact op met uw oneQ leverancier om de barbecue te laten controleren op gebreken.

Reparaties of vervangingswerkzaamheden aan de gas- en branderonderdelen mogen alleen door erkende gasinstallatiebedrijven in het betreffende land uitgevoerd worden. Bij deze werkzaamheden dient de lokaal geldende norm- en regelgeving betreft vloeibaargastoestellen en barbecues in acht te worden genomen. U mag deze werkzaamheden nooit zelf doen, tenzij anders aangegeven staat in deze handleiding. Indien hiervan wordt afgeweken ontstaan grote risico's en vervalt elke vorm van garantie.

Draai de kraan op de gasfles altijd weer dicht als u de barbecue niet meer gebruikt.

Het aanbrengen van modificaties aan de apparatuur is gevaarlijk en niet toegestaan.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken, letsel of schade veroorzaakt door onbedoeld gebruik van de oneQ barbecue.

Montage brander

De branderbak hangt los in de sponning van de staander. Kies bij het plaatsen van de bedieningsknoppen een voor u bereikbare plaats binnen de barbecue opstelling.

➲ zie afbeelding A — Plaats het lekbakje in het daarvoor bestemde gat van het plateau. Druk vervolgens de siliconen dopjes in de daarvoor bestemde gaten van de panelen (totaal 8 dopjes).

➲ zie afbeelding B — Laat vervolgens de branderbak zakken in de sponning van de staander. Plaats de punten van de 2 vlamverdelers in de daarvoor bestemde gaten van de branderbak.

➲ zie afbeelding C — Plaats daarna het grillrooster (of de optionele Teppan Yaki plaat) over de rand van de branderbak. Vervolgens drukt u de regelknop op de gaskraan.

Aansluiting gasfles

De oneQ gasbarbecue is geschikt voor zowel propaangas als propaan/butaangas. Wij adviseren u om standaard 5 of 10 kg gasflessen te gebruiken. De uitgangsdruk van de drukregelaar dient overeen te komen met de op de typeplaat vermeldde druk.

➲ zie afbeelding D/E — Buig de 4 nokken op het kruis omhoog. Plaats de gasfles op het kruis, met de onderrand van de fles om de nokken heen. Bevestig daarna de gasslang aan de gaskraan door het aandraaien van de wartelmoer.

Bediening en eerste gebruik

De brander is bij levering compleet gemonteerd en goed afgesteld door de fabrikant. Bij de allereerste ingebruikname van de barbecue is het belangrijk dat u alle verpakkingsmaterialen volledig verwijdert. Voordat u het rooster of de plaat voor de eerste maal gebruikt, dient u deze af te wassen in heet water met mild afwasmiddel, af te spoelen en af te drogen. Plaats deze daarna op de branderbak.

➲ zie afbeelding F — Draai de regelknop in ontsteekstand ☆ en druk deze in. Houd de knop ingedrukt en druk enkele malen op de ontsteker tot de branders volledig vlam geven. Blijf de knop nog circa 10 seconden ingedrukt houden. De brander zal nu blijven branden en is gereed voor gebruik.

Let op dat u de barbecue nooit in een hogere stand aansteekt, dit kan leiden tot een uiterst gevaarlijke steekvlam! Indien de brander niet goed brandt raadpleegt u het hoofdstuk "storingen".



Afhankelijk van de gassoort en gasdruk heeft de oneQ barbecue een belasting van 5,8 tot 7,3 kW. De brandersterkte kunt u instellen met de regelknop. Bij normaal gebruik adviseren wij:
- stand 1-5 voor het grillrooster
- stand 1-2 voor de optionele Teppan Yaki plaat
- stand 1-2 bij gebruik van het optionele deksel op de barbecue

➲ zie afbeelding G — Het grillrooster en de Teppan Yaki plaat hebben een hoog- en een laag-temperatuur zone. Deze verdeling biedt u een handige spreiding tijdens het bereiden van het eten.

Storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
brander wil niet aanspringen of brandt niet volledig	- ontsteekpen vuil	schoonmaken
	- gasfles (bijna) leeg	fles vervangen
	- slang geknikt	knik verwijderen
	- belemmering luchtinlaat manifold	luchtinlaat vrijmaken
	- branderpijpen zijn nat (na schoonmaak)	laten drogen
	- drukregelaar defect	vervangen

➲ zie afbeelding H — De 2 luchtinlaten onderaan de manifold dienen een onbelemmerde luchtingang te hebben. Indien hier vuil in zit dient u dit te verwijderen.

Is het probleem niet verholpen dan neemt u contact op met uw oneQ leverancier.

Schoonmaken & onderhoud

Wij adviseren om grillrooster, Teppan Yaki plaat (optioneel), vlamverdelers en branderbak na elk gebruik te reinigen. Controleer alle plekken waar olie, vet of etensresten zich kunnen ophopen, dan blijven alle onderdelen in optimale conditie.

Service, garantie en certificaties

Indien u problemen heeft met uw oneQ flame of (reserve)onderdelen wilt bestellen neemt u contact op met uw leverancier of raadpleegt u www.one-q.com, waar tevens een uitgebreide sectie klantenservice te vinden is.

De oneQ barbecue voldoet aan de NEN-EN 498 norm voor barbecues en is gecertificeerd door het wereldwijd erkende KIWA-GASTEC keuringsinstituut voor gasinstallaties.

oneQ B.V.
www.one-q.com



Introduction
Congratulations with the purchase of your *oneQ flame/plancha*!
The *oneQ* is made to provide you with barbecuefun for years.
The highest demands are made on the convenience and safety.



The oneQ gas burner has an extremely clean combustion and an optimal airflow. For safety reasons the burner is provided with a thermoblock. It makes sure that the gassupply will be cut off when the fire would accidentally go out. The burnercomponents are made from heath resistent stainess steal and are optimal resistent against corrosion.

In case the barbecue is used and maintains correctly it will work safety and relaible for years. Read the manual carefully before using or installing the barbecue, so you are aware of all the important issues.

If you are interested in new products or enlargement of your *oneQ*, please visite the website www.one-q.com.

Safety measures and warnings



This barbecue uses inflammable gas and creates excessive heat. Therefore it is very important that you follow all the safety instuctions consisently, to prevent risks, damage or accidents.

The grill, Teppan Yaki plate (optional), flame distributors, (gas) burner and cover are extremely hot during use. Contact while in use may cause burns to body, clothes or other sensitive materials. Also after using these parts stay hot for a long time. Use heat resistent gloves like oven mitts.

Make sure you wear fire esistent clothes while using the barbecue. Some synthetic materials are very fire sensitive and should not be worn. Do not wear loose clothes or clothes that blow away easily if they can catch fire unexpectedly.

Only use this barbecue outdoors. Never use the barbecue in confined spaces like a garage, barn nor other kind of building. Never use the barbecue in or on recreational vehicles or boats.

Use a firm flat surface where the barbecue stands stable and at state level as much as possible. Do not move the babecue while using.

Make sure there are no childeren playing, sitting or standing around the barbecue.

Do never cover up the (gas)burner with something like a plate or foil during use. Also never cover up the air holes in the burner. This will cause not enough air flow and a foul burning of gas which can cause the release of toxic gases like Carbon monoxide (CO). In case you want to cover the food while using the barbecue you must only use the suitable (optinal) cover, this ensures proper airflow.

Only use the barbecue for frying and grilling meat, fish, poultry and vegetables. Using other products is at your own risk. Do not heat up any unopend cans because the accumulated pressure can lead to bursting of the cans.

Keep the barbecue away from flammable materials.

Grease is flammable. Let hot grease cool down before you try to remove it.

Usage
Execute each time you start using the barbecue or at any replacement of the gas cylinder the "no leakage test". If there is any suspicion of gas leaks, turn the gasknob on the Off position and close the tap on the gas cylinder. Make sure you have your equipment checked at yout authorized dealer or certified gas fitter.

Inspect the gashose each time before using the barbecue. Make sure that it is not kinked. If there is extensive wear or damage to the hose you should replace it. Do not use a hose that is longer than 1.50 meters. Refer to the local national standards that apply, these may differ.



The output pressure of the pressure regulator should match the pressure hat is listed on the rating plate of the barbecue.

Never use a dented or rusted gas cylinder or a cylinder with a damaged valve. Store cylinders always upright (even empty ones). Buy or lease a new cylinder always at an authorized company as a camping store.

Ensure that during the changing of the cylinder no ignition sources are near the cylinder. Place the gas cylinder always at the appropriate cross between the appropriate cams.

Only clean the parts when they are cooled down appropriatly. Some cleaners produce unhealthy fumes or ignite even if they are used on a hot surface. Make sure the barbecue is not opperating during the cleaning.

If you notice a gas leak or lack of operation of the barbecue, turn the gas of and do not use the barbecue anymore. Conact your *oneQ* dealer and let him/her check the barbecue for defects.

Authorized companies in your country must carry out repair- or replacement work on the (gas) burner and gas components. In this work, the local standards and regulations concerning liquid gas appliances and barbecues are to be complied to. You may never do this yourself, unless otherwise noted in this guide. In case you deviate from this, you will create major risks and any kind of warrenty wil be revoked.

Always close the tap on the gas cylinder when you no longer use the barbecue.

Applying modifications to the equipment is dangerous and prohibited.

The manufacturer can not be held responsible for accidents, injury or damage caused by unappropriate use of oneQ barbecue.

Burner assembly
The burner hangs loose in the slot of the stand. Choose a accessible place for you to install the controls in the preparation of the barbecue.

- ➲ figure A — Place the drip tray in the appropriate/suitable hole of the plateau. Then press the silicone plugs in the holes of the panels (total 8 plugs).
- ➲ figure B — Carefuly release the (gas)burner in the slot of the stand. Place the points of the 2 flame distributors into the holes of the burner.
- ➲ figure C — Put the grill (or the optional Teppan Yaki plate) over the edge of the burner. Then place the control knob on the gas tap.

Connection gas bottle
The *oneQ* gasbarbecue is suitable for both propane and propane / butane (gas). We advise you to use standard 5 or 10 kg cylinders. Use a regulator that matches the pressure indicated on the rating plate.

- ➲ figure D/E — Bend the four notches on the cross up. Place the cylinder on the cross, with the bottom of the bottle around the ridges. Then attach the hose to the gas tap by turning/ tighten the nut.

Operation and first use
The (gas) burner is fully assembled and properly adjusted at the delivery by the manufacturer. In the first use of the barbecue it is important that you completely remove all packaging materials.
Before you use the grid or plate for the first time, you should wash it in hot water with mild detergent, rinse and dry it. After that, put it on the (gas)burner.

- ➲ figure F — Turn the control knob to ignition position and press it. Hold the button and Press the igniter until the burners are burning completely. Continue pressing the button for approximately 10 seconds. The (gas) burner will remain lit and is ready for use.



Note: never lit the babecue with the knob in higher position then indicated above, this can cause an extremely dangerous flash! If the burner does not lit properly, see the chapter "troubleshooting".

Depending on the type of gas and gas pressure the *oneQ* barbecue has a load of 5,8 to 7,3 kW. The burnerpower can be adjusted with the knob. In normal use we recommend:
- stand 1-5 for the grill
- stand 1-2 for the optional Teppan Yaki plate
- stand 1-2 when using the optional lid on the barbecue

➲ figure G — The grill and Teppan Yaki plate have a high-and low-temperature zone. This distribution offers a convenient range while preparing food.

Troubleshooting

Failures	Possible Cause	Solution
Burner will not ignite or does not burn completely.	- ignitionpin dirty	clean pin
	- cylinder (almost) empty	replace cylinder
	- hose kinked	remove kink
	- restriction air intake manifold	release air intake
	- burner tubes are wet (after cleaning)	leave to dry
	- Defective pressure regulator	replace

➲ figure H — The 2 air intakes at the bottom of the manifold should have an unobstructed air input. If there is dirt in it should remove it.

Is the problem remains unresolved then contact your *oneQ* supplier.

Cleaning & Maintenance
We recommend cleaning the grills, Teppan Yaki plate (optional), baffle and burner after each use. Check all areas where oil, grease or food residue may accumulate, then you keep all parts in optimal condition.

Service, warranty and certifications
If you have problems with your *oneQ flame* or if you want to order (reserve) parts, contact your dealer or see www.one-q.com, where you find an extensive customer service section.

the *oneQ* barbecue measures up to the NEN-EN 498 standard for barbecues and is certified by the world-renowned KIWA GASTEC testing station for gas appliances.

oneQ B.V.
www.one-q.com



BITTE LESEN SIE SORGFÄLTIG
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren oneQ Flame in Betrieb nehmen!

Einführung
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer oneQ flame/plancha!
Die oneQ ist hergestellt Ihnen seit Jahren Freude am grillen zu bieten.
Die höchste Anforderungen sind gemacht an die Bequemlichkeit und Sicherheit.

OneQ der Gasbrenner hat eine sehr saubere Verbrennung und eine optimale Luftströmung. Aus Gründen der Sicherheit ist der Brenner mit einem mit einem Thermoblock vorgesehen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Gas geschlossen ist, wenn das Feuer ausgeht. Der Brenner Komponenten sind aus hitzebeständigem Edelstahl gefertigt und sind komplett korrosionsbeständig.

Wenn der Grill richtig eingesetzt und gepflegt wird, gibt es viele Jahren von sicheren und zuverlässigen Arbeit. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig vorher Inbetriebnahme, so dass Sie alle wichtigen Fragen wissen.

Haben Sie Interesse an neuen Produkten oder erweitern Sie Ihre oneQ, besuchen Sie die Website www.one-q.com.

Sicherheitshinweise und Warnungen


Dieser Grill ist von brennbarem Gas betrieben und erzeugt Hitze. Es ist daher sehr wichtig, dass Sie konsequent Sicherheitshinweise folgen, um so Risiken, Schäden oder Gefahren zu vermeiden. Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Der Grill, Teppan Yaki Platte (optional), Hitze Distributoren, (Gas)-Brenner und Deckel sind extrem heiß wenn in Wirkung. Kontakt während des Gebrauchs können Verbrennungen an Körper, Kleidung oder anderen empfindlichen Materialien verursachen. Auch nach der Verwendung konnen dieser Teile für eine lange Zeit heiß bleiben. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.

Stellen Sie sicher das Sie feuerfeste Kleidung tragen während des Grillens. Viele Kunststoffe sind sehr Feuer gefahrlich und sollten nicht getragen werden. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidung, die leicht und unerwartet Feuer fangen konnen.

Benützen Sie den oneQ Flame nur im Freien. Niemals den Grill in geschlossenen Räumen wie Garage, Schuppen oder eine andere Art des Bauens. Verwenden Sie den Grill niemals in oder auf Wohnmobile oder Boote.

Benützen Sie den oneQ Flame nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Fläche. Bewegen oder verschieben Sie den oneQ Flame nie während er in Betrieb ist.

Stellen Sie sicher, dass keine Kinder in der Nähe des Grill, sitzen, stehen oder spielen.

Niemals decke das Brenner während der Nutzung ab, zum Beispiel mit einer Platte oder Folie. Blockieren Sie niemals die Luftöffnungen in den Brenner. Dadurch wird keine ausreichende Luftzufuhr stattfinden und unreine Gas Verbrennung stattfinden, wass giftige Gase wie Kohlenmonoxid (CO) verursachen wird. Wenn Sie die Speisen während des Kochens abdecken möchten, verwenden Sie nur die entsprechenden (optional) Deckel, so das eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

Verwenden Sie nur den Grill zum Kochen oder Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Andere Produkte sind auf eigene Gefahr. Erhitze ungeöffnete Dosen nicht, da die kumulierten Druck der Dosen zum bursten führen kann. Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills.

Fett ist brennbar. Lassen Sie heiße Fett abkühlen, bevor Sie es entfernen versuchen.

Gebrauch
Führen Sie vor der Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die "Prüfung auf Dichtheit" durch.



DE

Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Garregulierknopf auf Position "Off" und sliessen Sie die Gaszufuhr and der Gasflasche. Lassen Sie die gasführende Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.

Untersuchen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch den Grill. Weist der Gasslauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetz werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen. Ersetzen Sie den Schlauch nur mit dem gleichen Typ der Schlauch durch den Gasfachgeschäft. Verwenden Sie kein Schlauch länger als 1,50 Meter. Die nationalen Vorschriften beachten, diese können abweichen. OneQ empfiehlt die Schlauch und Gasdruckregler alle 2 Jahre zu wechseln.

Ersetzen Sie den Druckregler durch die gleiche Art von Druckregler durch ein Gasfachgeschäft. Der Ausgangsdruck sollte gleich sein mit der Druck auf dem Typenschild des Grills .

Verwenden Sie niemals einen verbeulten oder rostigen Zylinder oder einen Zylinder mit das Ventil beschädigt. Bewahren Zylinder aufrecht (auch leer). Kaufen oder Leasen Sie Ersatzgasflasche immer eine autorisierte Gasfachgeschäft.

Sicherstellen, dass beim Wechsel der Flasche keine Zündquellen in der Nähe der Grille gibt. Setzen Sie den Zylinder ist immer auf der entsprechenden Kreuzung zwischen den entsprechenden Nocken.

Reinigen Sie die Komponenten nur wenn sie richtig gekühlt sind. Einige Reinigungsmittel produzieren ungesunde Dämpfe oder entzünden wenn Sie die auf eine heiße Oberfläche verwendet. Achten Sie darauf das den Grill ausgeschaltet ist während der Reinigung.

Wenn Sie ein Leck oder Defekt in der Funktion des Barbecue anmerken, schalten Sie das Gas am Flasche zu und nutzen Sie den Grill nicht mehr. Kontaktieren Sie Ihren Gasfachgeschäft für Überprüfung des Grilles.

Reparatur oder ersatzungs Arbeit an der oneQ Flame und die Gaskomponenten müssen von autorisierter Gasfachgeschäft durchgeführt werden. Die örtlich geltenden Normen und Vorschriften für Flüssiggas und Barbecues sollte respektiert werden in dieser Arbeit. Sie dürfen nicht versuchen, diese Arbeit selbst zu tun, sofern nicht anders in diesem Bedienungsanleitung angegeben. Bei Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs und Reparaturarbeit erlischt Sie den Garantie.

Nach dem Grillen schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Stellen Sie den Gasregulierknopf auf "Off". Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.

Anwenden von Änderungen an den Geräten ist gefährlich und verboten.
Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, Verletzungen oder Schäden die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des oneQ Grill verursacht werden.

Brenner Montageanweisungen

Der Brenner hängt in den Schlitz des Beinen. Wählen Sie bei der Platzierung der Bedienelemente für eine zugängliche Stelle in den Outdoor-küche Aufstellung.

➲ Abbildung A — Setzen Sie die Tropfschale in die vorgesehene Bohrung des Plateaus. Dann wird der Silikonstopfen in die Löcher der Beine. (8 Topfen insgesamt).
➲ Abbildung B — Dann lassen Sie den Brenner in die untere Nut des Ständers. Legen Sie die 2 Punkte der Hitze Distributoren in die Löcher des Brenners
➲ Abbildung C — Dann den Grill (oder optional Teppan Yaki Plate) auf Rande des Brenners legen. Dann drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Gashahn.

Anschluss Gasflasche

Der *oneQ* Flame eignet sich sowohl für Propan wie Butan. Wir empfehlen 5 kg oder 10 kg Flaschen zu benutzen. Verwenden Sie das mitgelieferte Druckminderer. Im Fall von einem anderen Druckregler soll den Ausgangsdruck gleich zu sein mit der Druck auf dem Typenschild in Brenner.

➲ Abbildung D/E — Biegen Sie die vier Registerkarten am Kreuz auf. Setzen Sie den Zylinder auf dem Kreuz, mit dem Boden der Flasche auf den Nocken herum. Dann befestigen Sie den Schlauch an den Gashahn durch Anziehen der Mutter.



Operation und dem ersten Gebrauch

Der Brenner ist komplett montiert und eingestellt durch den Hersteller. In den ersten Einsatz der Grill ist es wichtig dass Sie vollständig alle Verpackungsmaterialien entfernen.
Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berühring kommen.

➲ Abbildung F — Drehen Sie den Regler auf Position Zündung und drücken Sie darauf. Halten Sie die Taste und drücken Sie den Zünder, bis der Brenner vollständig brennt. Halten Sie die Taste für ca. 10 Sekunden. Die Gasbrenner bleibt eingeschaltet, beleuchtet und ist betriebsbereit.

Achten Sie darauf, den Grill nicht anzünden bei eine höhere Position, weil dann einem extrem gefährlichen Blitz entstehen kann! Wenn der Brenner nicht richtig brennt, siehe die "Fehler".

Abhängig von der Art des Gases und Gasgrill oneQ hat eine Last von 5,8 bis 7,3 kW. Der Brenner Stärke kann mit dem Drehknopf eingestellt werden. Im normalen Gebrauch empfehlen wir:

- Position 1-5 für den Grill
- Position 1-2 für die optionale Teppan Yaki Platte
- Position 1-2 bei Verwendung des optionalen Deckel auf den Grill

➲ Abbildung G — Der Teppan Yaki Grill und Platte haben eine hohe und eine niedrige Temperatur-Zone. Diese Abteilung bietet alle notwendige Möglichkeiten für der Essenszubereitung. .

Störungen und Losungen

Störungen	Mögliche Ursache	Losung
Brenner wird nicht entzünden oder brennt unvollständig .	- Zündung schmutzig	Zündung sauber machen
	- Gasflasche (fast) leer	Gasflasche ersetzen
	- Schlauch geknickt	Entfernen Knick
	- Beschrankung Luftansaugkrummer	Entfernen Beschrankung
	- Brennerrohre sind nass	Brennerrohre trocken machen
	- Druckregler defekt	Ersetzen Druckregler

➲ Abbildung H — Die beiden Lufteinlässe an der Unterseite des Verteilers sollten eine ungehinderte Luftzufuhr haben.

Ist das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oneQ.

Reinigung & Pflege

Wir empfehlen Grills, Teppan Yaki Platte (optional), Blende und Brenner Reinigung nach jedem Gebrauch. Überprüfen Sie alle Bereiche, in denen Öl, Fett oder Speisereste ansammeln, dann können alle Komponenten in optimalem Zustand bleiben.

Service, Garantie und Zertifizierungen

Wenn Sie Probleme mit Ihrem oneQ Flamme oder (Ersatz) Teile zu bestellen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder besuchen Sie www.one-q.com, die einen umfassenden Kundenservice Abschnitt enthält, zu finden
Die oneQ Grill erfüllt die EN 498 Norm für Barbecues und wird von der weltweit renommierten Institut KIWA Gastec Test für Gas zertifiziert

Lagern

Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.
Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben

oneQ B.V.
www.one-q.com

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto della vostra oneQ flame/plancha !
Il oneQ è fatta per fornire barbecuefun per anni.
I più elevati sono fatte sulla convenienza e la sicurezza.







l bruciatore a gas oneQ ha una combustione estremamente pulita e un flusso d'aria ottimale. Per ragioni di sicurezza il bruciatore è dotato di un blocco termico. Si fa in modo che il gassupply sarà tagliata quando il fuoco si sarebbe accidentalmente uscire. Il burnercomponents sono fatti da Heath stainess resistente rubare e sono ottimali resistente alla corrosione.

Nel caso in cui il barbecue viene utilizzato correttamente e mantiene il corretto funzionamento della sicurezza e relaible per anni. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare o installare il barbecue, per cui siete a conoscenza di tutte le questioni importanti.

Se sei interessato a prodotti nuovi o l'ampliamento del vostro oneQ, per favore visita il sito www.one-q.com.

Misure di sicurezza e avvertenze



Questo barbecue usa il gas infiammabile e genera calore eccessivo. Per questo è molto importante seguire tutte le istruzioni a consisently di sicurezza, per prevenire i rischi, danni o incidenti.

La griglia, piastra Teppan Yaki (opzionale), i distributori di fiamma, (gas) e la copertura del bruciatore sono estremamente calde durante l'uso. Contatta durante l'uso può causare ustioni al corpo, vestiti o altri materiali sensibili. Anche dopo l'utilizzo di queste parti restano caldi a lungo. Utilizzare guanti resistenti al calore come guanti da forno.

Assicurati di indossare abiti fuoco esistent durante l'utilizzo del barbecue. Alcuni materiali sintetici sono molto sensibili al fuoco e non devono essere indossati. Non indossare indumenti o abiti che soffiano via facilmente, se possono prendere fuoco all'improvviso.

Utilizzare solo questo barbecue all'aperto. Non usare mai il barbecue in spazi ristretti come un fienile garage, né altro tipo di edificio. Non usare mai il barbecue nei o sui veicoli di ricreazione o imbarcazioni.

Utilizzare una superficie piana ditta in cui si trova il barbecue e stabile a livello statale, per quanto possibile. Non spostare il babecue durante l'utilizzo.

Assicurarsi che non ci sono giocando childeren, seduti o in piedi intorno al barbecue.

Non mai coprire il (gas) del bruciatore con qualcosa come un piatto o pellicola durante l'uso. Inoltre non coprire i buchi d'aria nel bruciatore. Questo farà sì che il flusso non abbastanza aria e un ardente fallo di gas che possono causare il rilascio di gas tossici come il monossido di carbonio (CO). Nel caso in cui si desidera coprire il cibo durante l'uso del barbecue è necessario utilizzare solo l'idoneo (facoltativo) copertina, questo assicura un'adeguata circolazione dell'aria.

Solo utilizzare il barbecue per friggere e grigliare carne, pesce, pollame e verdure. Utilizzo di altri prodotti è a vostro rischio e pericolo. Non riscaldare le lattine unopend perché la pressione accumulata può portare alla rottura delle lattine.

Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
Grease è infiammabile. Lasciate raffreddare grasso caldo prima di provare a rimuoverlo.

Utilizzo

Eseguire ogni volta che si avvia con il barbecue o in qualsiasi sostituzione della bombola di gas "senza la prova di tenuta". Se c'è qualche sospetto di fughe di gas, girare la gasknob nella posizione di spento e chiudere il rubinetto della bombola del gas. Assicuratevi di avere l'attrezzatura controllato yout rivenditore autorizzato o installatore gas certificati.

Ispezionare la gashose ogni volta prima di utilizzare il barbecue. Assicurarsi che non si è piegato. Se vi è vasta usura o danni al tubo che dovrà essere rimpiazzato. Sostituire il tubo solo un tubo dello stesso tipo forniti dal produttore. Non utilizzare un tubo che è più lungo di 1,50 metri. Fare riferimento alle normative locali nazionali che si applicano, queste possono essere diverse.

Sostituire il regolatore di pressione dallo stesso tipo di regolatore forniti dal produttore. La pressione di





uscita deve corrispondere il cappello a pressione è quotata alla targa del barbecue.

Non usare mai una bombola di gas ammaccate o arrugginite o un cilindro con una valvola danneggiata. Conservare le bombole sempre in posizione verticale (anche quelli vuoti). Acquistare o noleggiare un nuovo cilindro sempre in una società autorizzata come un negozio di campeggio.

Assicurarsi che durante il cambio della bombola di scintille sono in prossimità del cilindro. Posizionare la bombola del gas sempre alla croce del caso, tra le camme appropriato.

Solo la pulizia delle parti quando sono raffreddata appropriatly. Alcuni detergenti produrre fumi insalubri o incendiarsi anche se sono utilizzati su una superficie calda. Assicurarsi che il barbecue non è opperating durante la pulizia

Se si nota una perdita di gas o la mancanza di funzionamento del barbecue, girare il gas e di non utilizzare il barbecue più. Conact il rivenditore oneQ e lasciare che lui / lei controllare il barbecue per i difetti.

Società autorizzate nel proprio paese deve svolgere attività di riparazione o sostituzione del (gas) e dei componenti del bruciatore a gas. In questo lavoro, le norme e regolamenti locali in materia apparecchi a gas liquido e barbecue devono essere rispettati per. Non puoi mai farlo da soli, se non diversamente specificato in questa guida. Nel caso si discostano da questo, si creerà grandi rischi e qualsiasi tipo di wil warrenty essere revocata.

Chiudere sempre il rubinetto della bombola del gas quando non è più utilizzare il barbecue.

Applicando modifica al dispositivo, è pericoloso e proibito.

Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per incidenti, lesioni o danni causati da un uso inappropriato di barbecue oneQ.

Gruppo bruciatori

Il bruciatore si blocca sciolto nella fessura del supporto. Scegli un luogo accessibile per installare i controlli per la preparazione del barbecue.

- ➲ figura A — Posizionare la leccarda nell'apposito foro / appropriata del pianoro. Quindi premere i tappi di silicone nei fori dei pannelli (totale 8 connettori).
- ➲ figura B — Con cautela l'(gas) del bruciatore nella fessura del supporto. Posizionare i punti dei 2 distributori di fiamma nei fori del bruciatore.
- ➲ figura C — Mettere la griglia (o la piastra opzionale Teppan Yaki) oltre il bordo del bruciatore. Poi mettere la manopola di controllo sul rubinetto del gas.

Collegamento del gas bottiglia

Il gasbarbecue oneQ è adatto sia per propano e propano / butano (gas). Vi consigliamo di utilizzare standard di 5 o 10 cilindri kg. Utilizzare il riduttore di pressione in dotazione. In caso di un altro regolatore, la pressione in uscita è quello di abbinare la pressione indicata sulla targhetta.

- ➲ figura D/E — Piegare le quattro tacche sulla croce su. Posizionare il cilindro sulla croce, con il fondo della bottiglia attorno alle creste. Quindi collegare il tubo al rubinetto del gas ruotando / serrare il dado.

Funzionamento e primo utilizzo

L'(gas) del bruciatore è completamente assemblato e regolato correttamente al momento della consegna da parte del fabbricante. Nel primo uso del barbecue, è importante che tu rimuovere completamente tutti i materiali di imballaggio.
Prima di utilizzare la griglia o la piastra per la prima volta, si dovrebbe lavare in acqua calda con un detergente neutro, risciacquare e asciugare. Dopo di che, messo in (gas) del bruciatore.



➲ figura F Ruotare la manopola di controllo per accensione di posizione e premere. Tenere premuto il pulsante e premere il dispositivo di accensione fino a quando i fuochi stanno bruciando completamente. Continuare a premere il pulsante per circa 10 secondi. L'(gas) bruciatore rimane acceso ed è pronto per l'uso.

Nota: non è mai acceso la babecue con la manopola in posizione superiore quindi indicato sopra, questo può causare un flash estremamente pericoloso! Se il bruciatore non si accende correttamente, vedere la "risoluzione dei problemi " capitolo.

A seconda del tipo di pressione del gas e del gas del barbecue oneQ ha un carico di 5,8 a 7,3 kW. Il burnerpower può essere regolato con la manopola. In un uso normale si consiglia di:
- posizione 1-5 per la griglia
- posizione 1-2 per la opzionale piastra teppanyaki
- posizione 1-2 quando si utilizza il coperchio opzionale sul barbecue

➲ figura G La griglia e piastra Teppan Yaki sono una zona ad alta e bassa temperatura. Questa distribuzione offre una gamma conveniente durante la preparazione degli alimenti.

Risoluzione dei problemi

Errori	Possibile Causa	Soluzione
Bruciatore non si accende o non brucia completamente.	- accensione sporco	accensione pulito
	- cilindro vuoto	sostituire il cilindro
	- tubo piegato	rilascio del tubo flessibile
	- restrizione di aspirazione	rilascio dell'aria di aspirazione
	- tubi del bruciatore sono bagnati	lasciare asciugare
	- regolatore di pressione rotto	sostituire

➲ figura H Le 2 prese d'aria nella parte inferiore del collettore dovrebbe avere un ingresso di aria libera. Se c'è sporcizia dovrebbe rimuoverlo.

l problema resta irrisolto, contattare il proprio fornitore oneQ.

Pulizia e manutenzione

Si consiglia di pulire le griglie, Teppan piastra Yaki (opzionale), deflettore e bruciatore dopo ogni utilizzo. Controllare tutti i settori in cui olio, grasso o residui di cibo si possono accumulare, quindi a mantenere tutte le parti in condizioni ottimali.

Servizio, garanzia e certificazioni

Se avete problemi con la vostra fiamma oneQ o se volete ordinare (riserva) parti, rivolgersi al proprio rivenditore oppure consultare il www.one-q.com, dove troverete una vasta sezione di assistenza clienti.

l barbecue oneQ misure fino al NEN-EN 498 standard per barbecue ed è certificato dalla celebre stazione di collaudo KIWA GASTEC per apparecchi a gas.

oneQ B.V.
www.one-q.com



LIRE ATTENTIVEMENT

Avant l'utilisation de produits oneQ il est très important que vous lisez et suivez toutes les consignes de sécurité dans le manuel d'instructions oneQ, pour prévenir les risques, dommages ou accidents.

Introduction

Félicitations à l'achat de votre oneQ flame/plancha! Le oneQ est concu pour fournir des années de plaisir de barbecue. Les plus hautes exigences sont faites sur la facilité et la sécurité.

Le brûleur à gaz oneQ a une combustion très propre et une circulation d'air optimale. Pour des raisons de sécurité le brûleur est fourni avec un bloc thermique. Il permet de s'assurer que d'approvisionnement de gaz sera coupée lorsque le bruleur est accidentellement éteint. Le burner composants sont fabriqués en acier inoxydables refractaires ou sont protégés contre la corrosion optimale.

Lorsque le barbecue est utilisé et maintient correctement, il travaillera de sécurité et relaible beaucoup des années. Lire attentivement le manuel avant d'utiliser ou d'installer le barbecue, si vous êtes au courant de toutes les questions importantes.

Si vous êtes intéressé par de nouveaux produits ou l'élargissement de votre oneQ cuisine d'ete, s'il vous plaît visiter le site Internet www.one-q.com.

De sécurité et avertissements

Cette grille est de gaz combustible alimenté et génère de la chaleur. Il est donc très important que vous suivez toujours les consignes de sécurité pour les risques, dommages ou les dangers à éviter. Toute personne qui exploite la grille, il doit connaître mode l'allumage exactement. Les enfants ne doivent pas utiliser le gril.

Le grill, plancha (Plate) (en option), les distributeurs de chaleur, (gaz) et le couvercle du brûleur sont extrêmement chauds lorsqu'il est utilisé. Contact en cours d'utilisation peut causer des brûlures sur le corps, vêtements ou autres matériaux sensibles. Même après l'utilisation de ces pièces peuvent rester chaudes pendant une longue période. Utilisez des gants résistant a chaleur.

Assurez-vous de porter des vêtements incombustible pendant la cuisson. Certaines matieres synthetiques sont tindery et très dangereux, et ne doivent pas être portés. Ne portez pas de vêtements amples ou des vêtements qui peuvent s'enflammer facilement.

Seulement utilisez ce barbecue à l'extérieur. Ne jamais utiliser le barbecue dans un espace clos comme un garage, une grange, ni autre type de bâtiment. Ne jamais utiliser le barbecue ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Utiliser une surface plane et solide, où le barbecue est stable et debout. Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.

Assurez-vous qu'il n'ya pas de jouer les enfants pres de barbecue.

Ne jamais couvrir le brûleur (gaz) avec quelque chose comme une plaque ou une feuille en cours d'utilisation. Aussi ne jamais couvrir les trous d'air dans le brûleur. Cela provoquera pas assez d'oxygene dans le bruleur, et crée du monoxyde de carbone toxique. Dans le cas où vous souhaitez couvrir les aliments tout en utilisant le barbecue, vous devez utiliser uniquement le oneQ Top (optionnel) de couverture, ce qui assure une bonne ventilation.

Seulement utiliser le barbecue pour frire et griller viande, poisson, volaille et des légumes. Utilisation d'autres produits est à vos propres risques. Ne pas chauffer des boîtes de conserve fermé, la pression accumulée peut conduire à l'éclatement des boîtes.

Gardez le barbecue à l'écart des matières inflammables. La graisse est inflammable. Soit graisse chaude refroidir avant de vous essayer de l'enlever.

Utilisez

Inspecter le tuyau de gaz chaque fois avant d'utiliser le barbecue et après chaque changement de



bouteilles de gaz.

Assurez-vous que ce n'est pas plié. Si il ya une usure importante ou d'endommager le tuyau vous devez le remplacer. Remplacer le tuyau par un seul tuyau du même type fourni par le fabricant. Ne pas utiliser un tuyau qui est plus long de 1,50 mètres. Reportez-vous aux normes locales et nationales qui s'appliquent, qui peuvent différer.

Si le tuyau est tordu ou endommagé, tournez la bouton de gaz à la position «Off» et vouz devez fermer l'alimentation en gaz.

oneQ recommande la remplacer le tuyau tous les 2 ans.

Remplacer le régulateur de pression par le même type de régulateur de pression fournie par le fabricant. La pression de sortie doit être égale à la pression sur la plaque signalétique de la grille.

Ne jamais utilise une bouteille bossele ou rouillée. Tenir debout cylindres (également vide). Acheter ou louer des bouteuilles toujours a une negotiation authorisee.

Assurez-vous que lors du changement de la bouteille n'est pas source d'inflammation à proximité du barbecue et bouteille de gaz. Placez la bouteille est toujours à l'intersection dans les jambes entre la came correspondante.

Nettoyer les composants seulement quand ils sont refroidis correctement. Certains nettoyants produisent des émanations malsaines ou s'enflammer lorsque vous utilisez sur une surface chaude. Assurez-vous que le gril est éteint pendant le nettoyage.

Si vous dites une fuite ou un défaut dans la fonction du barbecue, fermer le gaz à la bouteille et ne pas utiliser la grille plus. Contactez votre revendeur de gaz pour la vérification de la grille.

Les travaux de réparation ou de remplacement sur la oneQ Flame et les composants de gaz doit être effectuée par le concessionnaire de gaz autorisés. Les normes et règlements locaux pour le GPL et les barbecues doivent être respectés dans ce travail. Vous ne pouvez pas essayer de faire ce travail vous-même, sauf indication contraire dans ce manuel. Pour les dommages résultant du mauvais entretien et de réparation, vous annule la garantie.

Après le cuisson, fermez l'alimentation de gaz à la bouteille de gaz. Tournez le bouton de contrôle du gaz à "Off". Laissez le gril refroidir complètement avant le nettoyer.

Appliquer les modifications à l'équipement est dangereux et interdit.

Le fabricant n'est pas responsable des accidents, des blessures ou des dommages non couverts par les demandes approuvées pour le barbecue oneQ causés.

Instructions de montage du brûleur
Le brûleur est dans la fente des jambes. Choisissez l'emplacement des commandes pour un lieu accessible dans la configuration de cuisine en plein air.

- ➲ Image A — Insérez le bac dans le trou approprié du plateau. Ensuite, le bouchon de silicone au niveau des trous dans les jambes. (8 prises au total).
- ➲ Image B — Ensuite, laissez la torche dans la rainure inférieure du support. Mettre les 2 points de distributeurs de chaleur dans les trous du brûleur
- ➲ Image C — Puis la grille (ou en option Teppan Yaki Plate) sur le bord de l'insert du brûleur. Ensuite, appuyez sur le bouton correspondant sur la manette des gaz.

Raccordez le bouteille de gaz
La oneQ Flame est adapté pour le propane comme le butane. Nous recommandons d'utiliser bouteilles 5 kg ou 10 kg. Utilisez le régulateur de pression fourni. Dans le cas d'un autre régulateur de pression à la pression de sortie égale à la pression sur la plaque signalétique dans le brûleur.

- ➲ Image D/E — Pliez les quatre pattes sur la croix. Placez la bouteille sur la Croix, dans le fond de la bouteille sur la came. Ensuite, fixez le tuyau au robinet de gaz en serrant l'écrou.



La (première) utilisation
Le brûleur est entièrement monté et réglé par le fabricant. Dans la première utilisation de la grille, il est important que vous supprimez complètement tous les matériaux d'emballage.
Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

- ➲ Image F — Tournez la commande à la position de marche et appuyez dessus. Maintenez le bouton et appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur brûle complètement. Maintenez enfoncé le bouton pendant environ 10 secondes. Le brûleur à gaz est en marche, s'allume et est operationell

Assurez-vous d'allumer un barbecue dans un poste plus élevé, car alors une très la foudre dangereuses peut causer! Si le brûleur ne brûle pas correctement, voir l '"erreur".

Selon le type de barbecue à gaz et le gaz a une charge de 5,8 à 7,3 kW. L'intensité du brûleur peut être réglé avec le bouton. En utilisation normale, nous recommandons:

- Position 1-5 pour le Gril
- Position 1-2 pour le plancha en option (oneQ Plate)
- Position 1-2 avec couvercle en option sur le gril (oneQ Top)

- ➲ Image G — La plancha de gril (oneQ Plate) et ont une haute et une zone de basse température. Cette division offre toutes les facilités nécessaires pour préparer la nourriture.

Pannes et solutions

Pannes		Solution
Le bruleur ne s'enflamme pas ou incomplete .	- Allumage ne pas propre	Salir l'allumage
	- Bouteille de gaz presque vide	Remplacer la bouteille de gaz
	- Suppression de plier le tuyau cassé	Suppression de la limitation
	- Limitation vents de air	Suppression de la limitation
	- Les tutaux du bruleur sont humide	Faire sécher les tuyau du bruleur
	- Régulateur de pression défectueux pression	Remplacer le régulateur de

- ➲ Image H — Les deux prises d'air au bas du distributeur doit avoir une libre circulation de l'air.

Si le problème persiste s'il vous plaît contacter votre revendeur oneQ.

Entretien & Maintenance
Nous vous recommandons de grilles, Teppan Yaki Plaque (facultatif), couvrir et de nettoyage du brûleur après chaque utilisation. Vérifiez tous les domaines qui s'accumulent dans lequel des particules d'huile, de graisse ou de la nourriture, puis tous les composants restent dans un état optimal.

Service, de garantie et de certification
Si vous avez des problèmes avec votre flamme ou ONEQ (remplacement) pour commander des pièces, contactez votre revendeur ou visitez www.one-q.com, qui contient une section complète de service client pour savoir. La grille oneQ répond aux normes EN 498 pour les barbecues et est utilisé par le célèbre Institut Kiwa Gastec gaz d'essai certifié

Store
Régler le barbecue ou les bouteilles à gaz n'ont jamais dans une pièce fermée sans ventilation. Conserver le grill à proximité de liquides ou matériaux inflammables.
Si la grille est dans une pièce pendant l'hiver, la bouteille doit être enlevée pour éviter. Vous devez toujours être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès

oneQ B.V.
www.one-q.com

